



# Driva livsmedelsföretag

- information till dig som ska starta eller driver en livsmedelsverksamhet.



Läs igenom "Driva livsmedelsföretag" innan du lämnar in ansökan eller anmälan för din livsmedelsverksamhet till miljö och byggnämnden.

Vid frågor ring miljö och hälsoskyddavdelningen, tel: 0526-190 00

## **Livsmedelsföretaget**

De fysiska eller juridiska personer som driver ett företag som producerar, bearbetar eller distribuerar mat är livsmedelsföretagare. Företaget kan vara privat eller offentligt och drivas med eller utan vinstsyfte. Livsmedelsföretag finns inom hela kedjan från jord till bord, det vill säga från en primärproducent som exempelvis odlar grödor och föder upp djur till en företagare som levererar mat till konsumenten.

Det är mycket att tänka på för dig som vill starta, driva eller förändra ett livsmedelsföretag. Som företagare måste du hela tiden följa olika lagar. Du handskas med mat och felaktiga rutiner kan ge allvarliga följder. Det är du som livsmedelsföretagare som är ansvarig för att maten hanteras på ett säkert sätt.

## **Livsmedelslagstiftningen**

Livsmedelslagstiftningen syftar till att skydda konsumenterna. Konsumenterna ska också få den information om livsmedlen som krävs för att de ska kunna göra egna val. Lagstiftningen gäller de led som rör livsmedelsföretagens produktion, bearbetning och distribution. Lagstiftningen reglerar däremot inte enskildas handskande och konsumtion av livsmedel i privathushållen.

Alla livsmedelsföretag måste vara registrerade hos eller godkända av kontrollmyndigheten. Bedrivs din verksamhet i Strömstad är det i huvudsak miljö och byggnämnden som är den ansvariga myndigheten för livsmedelskontroll. För primärproduktion är Länsstyrelsen kontrollmyndighet (med primärproduktion menas odling och skörd av vegetabilier, uppfödning och produktion av livsmedelsproducerande djur före slakt, äggproduktion och biodling).

En del regler gäller för alla livsmedel, andra kan gälla en liten grupp av livsmedel, det finns dock några grundläggande regler som gäller för alla.

Mer om lagstiftningen och vad som gäller för just din verksamhet på Livsmedelsverkets hemsida: [www.slv.se](http://www.slv.se)

## **Offentlig livsmedelskontroll**

Offentlig kontroll innebär att kontrollmyndigheten kontrollerar att livsmedelsverksamheten uppfyller lagstiftningens krav. Om det finns brister i någon form som riskerar att livsmedel inte kan hanteras och produceras på ett säkert sätt ska myndigheten vidta de åtgärder som krävs för att verksamheten ska avhjälpa bristen.

Exempel på åtgärder är föreläggande eller kanske ett förbud. Myndigheten är också skyldig att "beivra överträdelser" av lagstiftningen, vilket brukar innebära att en åtalsanmälan görs.



## **Hur ska du göra?**

När du ska starta en ny, överta en befintlig, göra en ändring eller upphöra med en livsmedelsverksamhet, ska du skriftligen göra en anmälan eller ansökan om det till miljö och byggnämnden. Verksamheten ska registreras eller godkännas innan den får starta upp. Oavsett registrering eller godkännande ska verksamheten ha passande lokaler, utrustning och ett system för egenkontroll. Reglerna är liknande för de verksamheter som ska registreras som för de som prövas för godkännande och det är livsmedelsföretagaren som ansvarar för att relevanta krav i lagstiftningen är uppfyllda.

### ***När ska en verksamhet registreras?***

För det flesta livsmedelsverksamheter, så som restauranger, caféer och butiker ska en registrering göras. Vid en registrering får verksamheten påbörjas tidigast två veckor efter att anmälan kommit in till miljö- och byggnämnden. Även du som tar över en livsmedelsverksamhet eller ändrar i din befintliga verksamhet måste göra en anmälan om registrering.

### ***När ska en verksamhet godkännas?***

Vissa verksamheter där animaliska livsmedel hanteras, så som slakterier och mejerier ska godkännas. Livsmedelsverksamheter som ska godkännas får inte starta sin verksamhet förrän en slutbesiktning har gjorts och verksamheten har fått sitt godkännande av miljö och byggnämnden. Även du som tar över en livsmedelsverksamhet eller ändrar i din befintliga verksamhet måste ansöka om godkännande. Ansökan lämnas in, granskar inlämnade uppgifter, kontaktar dig inom två veckor om eventuella kompletteringar behövs. *Eventuellt komplettering av handlingar*

Registrering av verksamheten görs när anmälan är komplett, bekräftelse skickas till sökanden.

## **En verksamhet får påbörjas tidigast två veckor efter att anmälan kommit in till miljö och byggnämnden.**

De flesta verksamheter kommer att kontrolleras i anslutning till uppstarten.

Vid kontrollen ska lokaler, inredning och utrustning vara ändamålsenliga och rutiner i egenkontrollprogrammet ska kunna visas upp.

Om kontrollen visar på sådana brister att inte alla relevanta krav är uppfyllda kan delar av eller hela verksamheten förbjudas.

Om det konstateras allvarliga brister som gäller utformning av lokalen eller systemet för egenkontroll har Miljö-och byggförvaltningen möjlighet att t.ex. stänga verksamheten eller begränsa livsmedelshanteringen.

# Så här går det till vid en registrering

## **Registrering**

Hur går registreringen till?

- Registreringen går till så att företaget ska skicka in en anmälan till Miljö-och byggnämnden om att de tänker starta en livsmedelsverksamhet.
- I anmälan ska en beskrivning av verksamhetens art och omfattning redovisas.
- Verksamheten får sedan starta två veckor efter att anmälan kommit in, om inte Miljö- och byggnämnden meddelar att verksamheten är registrerad och det går bra att starta innan.
- En anmälan om registrering ska vara komplett.

Om så inte är fallet ska myndigheten begära in de uppgifter som saknas.

Om uppgifterna ändå inte kommer in ska ärendet avslutas och beslut om att verksamheten inte kunnat registreras fattas. Underlaget för registrering ska vara så omfattande att myndigheten kan avgöra om bara registrering krävs, eller om det krävs ett godkännande enligt EG 853/2004.

Verksamheter som startats innan myndigheten har registrerat den eller innan de 10 arbetsdagarna har passerats ska förbjudas och eftersom detta är ett brott mot livsmedelslagstiftningen ska myndigheten beivra detta.

## **Avgifter för livsmedelskontroll**

Du som är livsmedelsföretagare är skyldig att betala avgifter för den offentliga kontrollen av din verksamhet. Miljö- och byggnämnden fattar beslut om de avgifter som du ska betala.

## **Det här är avgifter som du kan få betala:**

För registrering av de flesta livsmedelsanläggningar

En årlig avgift för den planerade kontrollen av din verksamhet

Avgift för extra kontroll

Avgift för att pröva om vissa livsmedelsanläggningar, exempelvis animalieanläggningar, kan godkännas.

Från den 1 januari 2016 ändras timavgiften till 930 kronor.

## **Avgift för att registrera din verksamhet**

För att handlägga din anmälan om registrering får du betala 930 kr

### **Årlig avgift för den planerade kontrollen**

Fortlöpande verksamheter får betala en årlig kontrollavgift. Den årliga avgiften ska betalas från och med det år som du startar din verksamhet.

Den årliga avgiftens storlek beror på:

De risker som finns i din verksamhet

Att laga färdiga rätter från rått kött innebär exempelvis en större risk än att värma färdiga rätter. Att baka bröd och kakor innebär oftast en låg risk.

Antalet portioner eller hur mycket livsmedel som du tillverkar.

En stor restaurang med cateringverksamhet kan innebära att många matgäster kan bli sjuka om något skulle gå fel.

För butiker och grossister räknar man i stället antalet årsarbetare som hanterar livsmedel.

Om du tillverkar eller serverar livsmedel till känsliga konsument

Till känsliga konsumenter räknas bland annat barn under fem år.

### **Om du förpackar och märker livsmedel**

I en butik som tillverkar, förpackar och märker livsmedel behövs mer tid för att kontrollera att märkningen är riktig. Det gäller även för dig som importerar livsmedel och översätter märkningen till svenska.

Miljö- och hälsoskyddskontorets erfarenheter från tidigare kontroller

Om du sköter din verksamhet på ett bra sätt och har bra rutiner och arbetssätt tar det mindre tid att kontrollera din verksamhet. Det kan innebära att du får en lägre avgift för kontrollen.

### **Avgift för extra offentlig kontroll**

Extra kontroll ingår inte i den årliga kontrollavgiften utan finansieras genom timavgifter.

Detta är aktuellt om det finns brister i livsmedelsföretagets verksamhet som kräver ytterligare en inspektion - en extra kontroll - för att se att bristerna har åtgärdats.

Det är verksamhetsutövaren som kommer att debiteras för den extra kontrollen genom timdebitering. Denna timdebitering kan även bli aktuellt vid befogade klagomål m.m.

### **Anmälan om registrering**

För att miljö och byggnämnden ska kunna handlägga en ansökan eller anmälan om registrering måste den vara komplett. För att försäkra dig om att du fått med alla de uppgifter som efterfrågas kan du använda denna checklista för din anmälan.

1. Fyll i alla uppgifter om verksamheten
2. Ange vad ansökan avser
3. Kryssa i vilken typ av verksamhet som avses bedrivas eller gör en kort beskrivning under "Annat" om du inte hittar ett lämpligt alternativ.
4. Ange verksamhetens omfattning.
5. Redovisa hur lång period som verksamheten kommer att bedrivas.
6. Ange vilken typ av livsmedel som ska förekomma i verksamheten.
7. Beskriv hur servering, leverans och försäljning ska gå till.
8. Ange hur vattenförsörjningen sker.

Beskriv gärna verksamheten mer under "Övriga upplysningar". Glöm inte att skriva under din anmälan/ansökan!

**Registreringen för verksamheten är knutet till livsmedelsföretagaren och inte till lokalen.**

### **Registreringen är personlig**

Registreringen gäller bara för den som lämnat in anmälan. Det innebär att lokaler inte kan överlåtas. Om man vill ta över/köpa en verksamhet ska först den tidigare innehavaren anmäla att verksamheten har upphört och en ny anmälan om registrering ska lämnas in av den nya livsmedelsföretagaren

### **Utformning av livsmedelslokaler**

Olika typer av hantering av livsmedel ställer olika krav på lokalerna där hanteringen sker. Utnyttja lokalens utrymmen och förbindelser med varandra så att varu-/produktionsflödet inte korsar varandra.

Det finns krav som alla verksamheter ska uppfylla och beroende på vilken typ av hantering och beredning som verksamheten har ställs ytterligare krav på lokalen.

### **Allmänna lokal- och utrustningskrav**

En livsmedelsanläggning ska vara utformad så att det går att hålla en god hygien i den. Livsmedel ska kunna förvaras och hanteras så att de skyddas från smuts, mikroorganismer, gifter och andra främmande ämnen. För att åstadkomma detta måste livsmedelslokalen och dess utrustning vara anpassad efter verksamhetens storlek och den typ av livsmedelshantering som bedrivs. Mer information om vilka regler som gäller för lokalens utformning och utrustning hittar på livsmedelsverket hemsida.

Det är verksamhetsutövarens ansvar att se till att lagstiftningens krav på säkra livsmedel, märkning och spårbarhet uppfylls. Mer information om lagstiftning hittar på livsmedelsverkets hemsida

För vissa sektorer inom livsmedelsbranschen finns ytterligare regler för lokal och utrustning som gäller utöver de grundläggande kraven. Det gäller exempelvis industriella anläggningar såsom styckningsanläggningar och mejerier. Mer information om dessa regler hittar du på Livsmedelsverkets hemsida,

### ***Krav som gäller alla typer av verksamheter***

- Ytor i lokalen bör vara släta, täta och lätta att rengöra.
- En toalett som är avsedd för personal med möjlighet till handtvätt till varje verksamhet.
- Ett städutrymme som innehåller en utslagsvask med möjlighet till varmt och kallt vatten samt ytor för förvaring av all städutrustning bör finnas. Utrymmet bör vara ventilerat.
- Tillräckliga förvaringsutrymmen bör finnas så att golvförvaring inte förekommer.
- Alla inventarier bör placeras så att det är lätt att rengöra runt och under eller så tättslutande mot andra ytor att smuts inte kan bli kvar i springorna.
- Lokalen bör vara sådan att skadedjur har svårt att ta sig in.
- Undvik i största möjliga mån att ha trösklar och vinklar i lokalen som försvårar rengöringen.

### ***Krav där hantering av öppna livsmedel sker, t ex caféer, gatukök, mottagnings-kök***

- Vid all form av hantering av oförpackade livsmedel bör möjlighet till handtvätt finnas lättillgängligt.
- En varumottagning däravemballering kan ske, bör finnas skiljt från beredningsutrymmen.
- En sköljhoobör finnas i anslutning till beredningen. OBS! Detta får inte vara samma som handtvättstället.
- Personaltoaletten bör ha ett förrum om den är i anslutning till utrymme där öppna livsmedel hanteras eller ren disk förvaras. Det bör finnas en personaltoalett för varje verksamhet.
- Tillräckligt utrymme i kylar och frysar bör finnas så att olika livsmedel kan hållas separerade.
- Beredningsytobör finnas i beredningsutrymmet för att kunna skilja livsmedel som ska värmebehandlas från livsmedel som är avsedda att serveras som de är.
- Planera lokalen så att smutsig disk och sopor inte tas samma väg som färdig mat och råvaror.
- Om servering sker på porslinbör ett separat diskutrymme finnas.

### ***Krav där beredning av råvaror sker, t ex restauranger, storkök, livsmedelsindustrier***

- Separata sköljhoarbör finnas för kallskänk och varmkök
- Om jordiga grönsaker eller rotfrukter används bör ett renseri finnas skiljt från resten av beredningen.
- Om mer omfattande beredning av deg förekommer bör ett separat degrum finnas, skiljt från övriga beredningsutrymmen.
- Om hda djur tas in bör separat utrymme finnas för rensning och styckning finnas, skiljt från övriga beredningsutrymmen.

### **Ytterligare tips**

Det här är exempel på brister som miljö-och hälsoskyddsavdelningen vanligen upptäcker:

- Separat kundtoalett saknas och man hänvisar kunder till personaltoaletten.
- Tillräckligt många handfat finns inte. Tänk på att handfaten ska vara lättillgängliga.
- Tillräckligt antal beredningsytor saknas. Tänk på att du bör ha separat tappställe för sköljning av livsmedel.
- Egenkontrollprogram saknas eller är bristfälliga.
- Livsmedelsföretagaren och dess personal har inte ändamålsenlig utbildning som behövs i t ex hygienfrågor.
- Man har inte tänkt igenom flödet (från mottagning till servering) i lokalerna och har råvaror tillsammans med ätfärdig mat.
- Man har inte byggt omklädningsrum som gör att man kan separera arbetskläder med gångkläder.
- Ventilationen i köket och på toaletterna är bristfälliga.
- Kemikalier och/eller städutrustning förvaras där livsmedel hanteras.
- Bristande underhåll av lokalen t.ex. att ytorna på golv, väggar, inredning är inte täta, släta och lätta att rengöra.

### **Kontakta oss**

Självklart går det bra att ringa och resonera med kommunens livsmedelsinspektörer inför starten av verksamheten men miljö-och hälsoskyddsavdelningen kan inte som tidigare granska ritningar åt er och meddela vad som behöver göras eller besöka verksamheten innan den startat. Tel vx1 0526-190 00.

**Det är livsmedelsföretagaren som ansvarar för att verksamheten producerar säkra livsmedel**

## Allmänna regler för livsmedelslokaler

### Bil 2, kap 1+2

#### KAPITEL I

Allmänna regler för livsmedelslokaler (med undantag av de lokaler som anges i kapitel III)

1. Livsmedelslokaler skall hållas rena och i gott skick.
2. Lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek skall
  - a) möjliggöra adekvat underhåll, rengöring och/eller desinficering, vara sådana att luftburen kontaminering undviks eller minimeras samt erbjuda adekvata arbetsutrymmen för att alla steg som ingår i verksamheten skall kunna genomföras på ett hygieniskt sätt,
  - b) vara sådan att den skyddar mot ansamling av smuts, kontakt med giftiga ämnen, avgivande av partiklar till livsmedlen och kondensbildning eller oönskat mögel på ytor,
  - c) möjliggöra god livsmedelshygien, vilket bland annat innebär skydd mot kontaminering och i synnerhet skadedjursbekämpning, och
  - d) när det är nödvändigt erbjuda lämpliga temperaturreglerade hanterings- och lagringsförhållanden med tillräcklig kapacitet att förvara livsmedlen vid en lämplig temperatur som kan kontrolleras samt, när det är nödvändigt, registreras.
3. Det skall finnas ett adekvat antal vattentoaletter, anslutna till ett effektivt avloppssystem. Toaletterna får inte vara direkt förbundna med utrymmen där livsmedel hanteras.
4. Det skall finnas ett adekvat antal lämpligt placerade och utformade handtvättställ. Handtvättställ skall ha varmt och kallt rinnande vatten, material för handtvättning och för hygienisk torkning. Utrustning för sköljning av livsmedel skall när så är nödvändigt vara skilt från anordningar för handtvätt.
5. Det skall finnas ändamålsenlig och tillräcklig naturlig eller mekanisk ventilation. Mekaniskt luftflöde från ett förorenat område till ett rent område skall förhindras. Ventilationssystem skall vara konstruerade på ett sådant sätt att filter och andra delar som måste rengöras eller bytas ut är lättillgängliga.
6. Sanitära utrymmen skall ha adekvat naturlig eller mekanisk ventilation.
7. Livsmedelslokaler skall ha adekvat naturlig och/eller artificiell belysning.
8. Avloppen skall vara adekvata för avsett ändamål. De skall vara utformade och konstruerade på ett sådant sätt att risken för kontaminering undviks. Om avloppen är helt eller delvis öppna skall de vara utformade så att avloppsvatten inte flödar från en kontaminerad yta mot eller in på en ren yta, i synnerhet en yta där livsmedel som kan utgöra en allvarlig risk för konsumenterna hanteras.
9. När det är nödvändigt skall det finnas adekvata omklädningsrum i tillräckligt antal för personalen.
10. Rengörings- och desinfektionsmedel får inte förvaras där livsmedel hanteras.





## KAPITEL II

Särskilda regler för lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas (med undantag av serveringslokaler och de lokaler som anges i kapitel III)

1. I lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas (med undantag av serveringsställen och de lokaler som avses i kapitel III, men inbegripet lokaler som utgör en del av transportmedel) skall utformning och planering tillåta god livsmedelshygienisk praxis, bland annat skydd mot kontaminering mellan och under olika moment, särskilt när det gäller följande:

a) Golvytor skall hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av ogenomträngliga, icke absorberande, tvättbara och giftfria material, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga. Golven skall, där så är lämpligt, vara försedda med adekvata avloppsbrunnar.

b) Väggytor skall hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av ogenomträngliga, icke absorberande, tvättbara och giftfria material samt att ytan är slät upp till en höjd som är lämplig för verksamheten i fråga, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga.

c) Innertak (eller, om innertak saknas, insidan på yttertaket) och installationer som är fästa i taket skall vara byggda och utformade på ett sådant sätt att ansamling av smuts förhindras och att kondensbildning, uppkomst av oönskat mögel och avgivande av partiklar begränsas.

d) Fönster och andra öppningar skall vara konstruerade på ett sådant sätt att ansamling av smuts förhindras. Om de är öppningsbara skall de, när det är nödvändigt, vara försedda med insektsnät som enkelt kan avlägsnas för rengöring. Om öppnande av fönster kan medföra kontaminering skall fönstren hållas stängda och låsta under produktionen.

e) Dörrar skall vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av släta och icke absorberande material, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga.

f) Ytor (även ytor på utrustning) i utrymmen där livsmedel hanteras och särskilt de ytor som kommer i kontakt med livsmedel skall hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av släta, tvättbara, korrosionsbeständiga och giftfria material, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga.

2. Adekvata anordningar skall, när det är nödvändigt, finnas för rengöring, desinficering och förvaring av arbetsredskap och utrustning. Dessa anordningar skall vara konstruerade av korrosionsbeständiga material, vara lätta att rengöra samt ha adekvat varm- och kallvattenförsörjning.

3. Adekvata möjligheter skall, när det är nödvändigt, finnas för att skölja livsmedel. Vaskar och liknande faciliteter för sköljning av livsmedel skall ha adekvat försörjning av varmt och/eller kallt dricksvatten i enlighet med kraven i kapitel VII, och de skall hållas rena och, när det är nödvändigt, desinficeras.



## KAPITEL IV

### Transport

1. Fordon och/eller containrar som används för transport av livsmedel skall hållas rena och i gott skick för att skydda livsmedlen mot kontaminering och skall, när det är nödvändigt, vara utformade och konstruerade på ett sådant sätt att adekvat rengöring och/eller desinficering är möjlig.
2. Behållare i fordon och/eller containrar får inte användas för transport av något annat än livsmedel, om detta kan leda till kontaminering.
3. Om fordon och/eller containrar används för transport av annat än livsmedel eller för transport av olika livsmedel samtidigt skall varorna, när det är nödvändigt, hållas ordentligt åtskilda.
4. Bulktransport av livsmedel i flytande form eller i form av granulat eller pulver skall ske i behållare och/eller containrar/tankar som endast används för livsmedelstransporter. Sådana containrar skall vara märkta på ett tydligt och outplånligt sätt på ett eller flera gemenskapsspråk för att visa att de används för transport av livsmedel, eller vara märkta ”endast för livsmedel”.
5. Om fordon och/eller containrar har använts för transport av annat än livsmedel eller för transport av olika livsmedel skall de rengöras grundligt mellan transportererna för att undvika risken för kontaminering.
6. Livsmedel i fordon och/eller containrar skall placeras och skyddas på ett sådant sätt att risken för kontaminering är så liten som möjligt.
7. När det är nödvändigt skall de fordon och/eller containrar som används för att transportera livsmedel kunna hålla livsmedlen vid rätt temperatur och göra det möjligt att kontrollera att temperaturen hålls.

## KAPITEL V

### Utrustningskrav

1. Alla föremål, tillbehör och all utrustning som kommer i kontakt med livsmedel skall
  - a) rengöras effektivt och, när det är nödvändigt, desinficeras; rengöring och desinficering skall ske tillräckligt ofta för att förhindra risk för kontaminering,
  - b) ha en sådan konstruktion, bestå av sådana material och hållas i så gott skick att risken för kontaminering minimeras,
  - c) med undantag för engångsbehållare och engångsförpackningar, ha en sådan konstruktion, bestå av sådana material och hållas i ett sådant skick att de kan hållas fullständigt rena och, när det är nödvändigt, desinficeras, och
  - d) vara installerade på ett sådant sätt att adekvat rengöring av utrustningen och det omgivande området är möjlig.
2. När det är nödvändigt skall utrustningen vara försedd med lämpliga kontrollanordningar så att det kan garanteras att denna förordning följs.
3. Om det är nödvändigt att använda kemiska ämnen för att förhindra att utrustningen och behållarna rostar, skall de användas enligt god praxis.



## **KAPITEL VI**

### Livsmedelsavfall

1. Livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall skall avlägsnas från livsmedelslokaler så snart som möjligt för att undvika att de anhopas.
2. Livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall skall placeras i behållare som går att stänga, såvida inte livsmedelsföretagarna kan visa den behöriga myndigheten att andra typer av behållare eller evakueringsystem som används är lämpliga. Dessa behållare skall ha en lämplig konstruktion, hållas i gott skick, vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, vara lätta att desinficera.
3. Det skall finnas adekvata möjligheter för förvaring och bortskaffande av livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall. Utrymmen för avfallsförvaring skall utformas och skötas på ett sådant sätt att det är möjligt att hålla dem rena och, när det är nödvändigt, fria från djur och skadedjur.
4. Allt avfall skall elimineras på ett hygieniskt och miljövänligt sätt i enlighet med tillämplig gemenskapslagstiftning, och får inte utgöra en direkt eller indirekt källa till kontaminering.

## **KAPITEL VII**

### Vattenförsörjning

1. a) Försörjningen av dricksvatten skall vara adekvat, och detta dricksvatten skall användas när det är nödvändigt att säkerställa att livsmedlen inte kontamineras.  
b) Rent vatten får användas till hela fiskeriprodukter. Rent havsvatten får användas till levande musslor, tagghudingar, manteldjur och marina snäckor. Rent vatten får också användas till extern rengöring. När sådant vatten används skall lämpliga anordningar finnas tillgängliga för vattenförsörjningen.
2. Om annat vatten än dricksvatten används för exempelvis brandbekämpning, framställning av ånga, kylning och andra liknande ändamål skall det ledas i särskilda, vederbörligen märkta ledningssystem. System för vatten som inte är avsett att användas som dricksvatten får inte ha någon förbindelse med dricksvattensystemen och tillbakaströmning skall inte kunna ske till dessa.
3. Återanvänt vatten som används vid bearbetning eller som ingrediens får inte utgöra någon risk för kontaminering. Det skall hålla dricksvattenkvalitet, såvida inte den behöriga myndigheten är övertygad om att vattenkvaliteten inte kan påverka det färdiga livsmedlets lämplighet.
4. Is som kommer i kontakt med livsmedel eller som kan kontaminera livsmedel skall framställas av dricksvatten eller, om den används för att kyla hela fiskeriprodukter, av rent vatten. Den skall tillverkas, hanteras och förvaras under förhållanden som skyddar den mot kontaminering.
5. Ånga som används i direkt kontakt med livsmedel får inte innehålla ämnen som utgör en hälsofara eller som kan kontaminera livsmedlen.
6. Om värmebehandling används för livsmedel i hermetiskt tillslutna behållare skall det säkerställas att vatten som används för att avkyla behållarna efter uppvärmningen inte orsakar kontaminering av livsmedlen.



## **KAPITEL VIII**

### Personlig hygien

1. Alla personer som arbetar på platser där livsmedel hanteras skall iaktta god personlig renlighet och bära lämpliga, rena och, när det är nödvändigt, skyddande kläder.
2. Personer som lider av eller är bärare av en sjukdom som kan överföras via livsmedel eller som till exempel har infekterade sår, hudinfektioner, andra sår eller diarré får inte tillåtas att hantera livsmedel eller vistas på en arbetsplats där livsmedel hanteras om det finns risk för direkt eller indirekt kontaminering. Alla personer som har sådana åkommor och som är anställda i ett livsmedelsföretag och som förmodas komma i kontakt med livsmedel skall omedelbart rapportera sjukdomen eller symtomen, och om möjligt deras orsaker, till livsmedelsföretagaren.

## **KAPITEL IX**

### Bestämmelser om livsmedelsprodukter

1. Livsmedelsföretagare får inte acceptera råvaror eller ingredienser, andra än levande djur, eller andra material som används vid bearbetning av livsmedel, som veterligen är, eller rimligen kan antas vara, kontaminerade med parasiter, patogena mikroorganismer, giftiga ämnen, nedbrytningsprodukter eller främmande ämnen i sådan omfattning att slutprodukten – efter det att livsmedelsföretagarna har tillämpat normala hygieniska sorterings- och/eller berednings- eller bearbetningsförfaranden – fortfarande är otjänlig som människoföda.
2. Råvaror och alla ingredienser som förvaras på ett livsmedelsföretag skall förvaras under lämpliga förhållanden som förhindrar förskämning och skyddar mot kontaminering.
3. Livsmedel skall i alla led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skyddas mot kontaminering som kan göra livsmedlen otjänliga, skadliga för hälsan eller kontaminerade på ett sådant sätt att de inte rimligen kan konsumeras i det skick i vilket de befinner sig.
4. Adekvata förfaranden skall finnas för att bekämpa skadedjur. Adekvata förfaranden skall även finnas för att förhindra att tamdjur får tillträde till platser där livsmedel bereds, hanteras eller lagras (eller, om den behöriga myndigheten tillåter detta i särskilda fall, för att förhindra att sådant tillträde leder till kontaminering).
5. Råvaror, ingredienser, halvfabrikat och färdiga produkter i vilka patogena mikroorganismer kan förökas eller gifter kan bildas får inte förvaras vid temperaturer som kan medföra att hälsofara uppstår. Kylkedjan får inte brytas. Begränsade perioder utan temperaturkontroller skall dock tillåtas av praktiska skäl vid beredning, transport, lagring, utbudande till försäljning eller servering av livsmedel, förutsatt att detta inte medför en hälsorisk. På livsmedelsföretag där bearbetade produkter framställs, hanteras eller förpackas skall det finnas ändamålsenliga lokaler som är tillräckligt stora för separat lagring av råvaror och beredda råvaror och tillräckligt stora, separata kylrum.
6. Livsmedel som skall förvaras eller serveras kylda skall så fort som möjligt efter upphettning, eller efter den slutliga beredningen om ingen värmebehandling sker, kylas ned till en temperatur som inte medför att en hälsorisk uppstår.
7. Upptining av livsmedel skall göras på ett sådant sätt att risken för tillväxt av patogena mikroorganismer eller toxinbildning i livsmedel minimeras. Vid upptining får livsmedlen inte utsättas för temperaturer som skulle kunna innebära en hälsorisk. Om smältvatten från upptiningen kan innebära en hälsorisk måste det ledas bort på adekvat sätt. Efter upptining skall livsmedel behandlas så att risken för tillväxt av patogena mikroorganismer eller toxinbildning minimeras.
8. Farliga och/eller oätliga ämnen, även foder, skall märkas på ett adekvat sätt och lagras i särskilda säkra behållare.

## **KAPITEL X**

Bestämmelser om inslagning och emballering av livsmedel

1. Material som används för inslagning och emballering får inte utgöra en källa till kontaminering.
2. Material som används för inslagning skall lagras på ett sådant sätt att det inte utsätts för risken att kontamineras.
3. Inslagning och emballering skall utföras på sådant sätt så att produkterna inte kontamineras. När det är lämpligt, särskilt när burkar av metall och glas används, skall det säkerställas att behållaren är hel och ren.
4. Inslagningsmaterial och emballage som återanvänds skall vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, lätta att desinficera.

## **KAPITEL XI**

Värmebehandling

Följande krav gäller endast livsmedel som släppts ut på marknaden i hermetiskt slutna behållare.

1. En värmebehandlingsprocess som används för bearbetning av en obearbetad produkt eller för vidare bearbetning av en bearbetad produkt skall
  - a) värma upp alla delar av den behandlade produkten till en bestämd temperatur under en bestämd tidsperiod,
  - och
  - b) förhindra att produkten blir kontaminerad under processen.
2. För att se till att de önskade syftena uppnås genom den använda processen skall livsmedelsföretagare regelbundet kontrollera de viktigaste relevanta parametrarna (särskilt temperatur, tryck, förslutning och mikrobiologi), bland annat med hjälp av automatiska anordningar.
3. Den använda processen bör överensstämma med en internationellt erkänd norm (t.ex. pastörisering, ultrahög temperatur eller sterilisering).

## **KAPITEL XII**

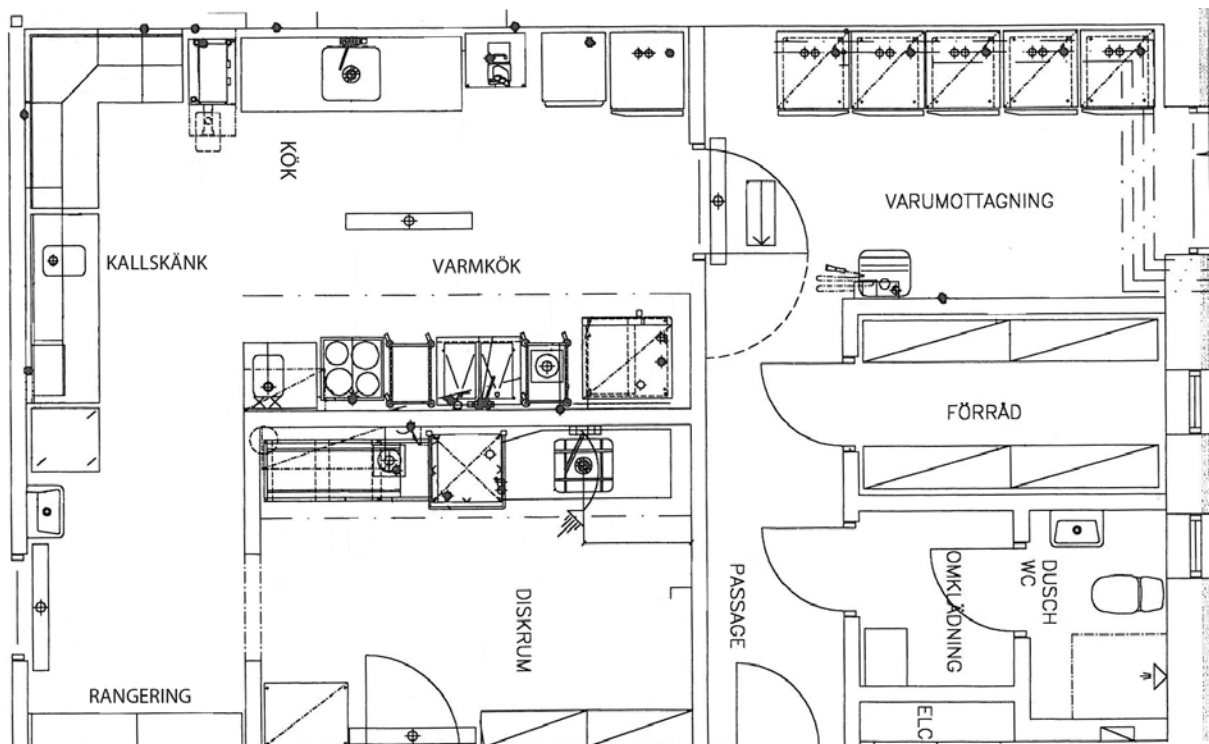
Utbildning

Livsmedelsföretagare skall se till

1. att den personal som hanterar livsmedel övervakas och instrueras och/eller utbildas i livsmedelshygien på ett sätt som är anpassat till deras arbetsuppgifter,
2. att de som ansvarar för utveckling och underhåll av det förfarande som avses i artikel 5.1 i denna förordning eller för användning av relevanta riktlinjer har getts adekvat utbildning i tillämpningen av HACCP- principerna, och
3. att alla krav i nationell lagstiftning när det gäller utbildningsprogram för personer som arbetar inom vissa livsmedelssektorer uppfylls.



# Vad behövs i köket?



## 1. Handtvättställ:

- Handtvättställ i nära anslutning till beredningsutrymmen.
- Handtvättställ vara utrustat med flytande tvål och engångshanddukar samt varm och kallt vatten.

## 2. Kallskänk:

- Kallskänk med arbetsbänk för förberedelse av kalla rätter.
- Kallskänk med vask för sköljning av grönsaker
- Kallskänk med avställningsytor för maskiner och annan utrustning som behövs.
- Kallskänk med plats för kantiner, bleck och skärbräden under bänkarna.
- Tillräckligt avstånd mellan bänk och golv underlättar rengöring.

## 3. Kyl, frys och avsvalningsmöjligheter:

- Tillräcklig kyl- och fryskapacitet för att kunna förvara olika produkter åtskilt.
- Separat kyl för avsvälning av mat som ska ätas vid senare tillfälle eller ätas kall.

## 4. Varmkök:

- Varmkök utrustat med ugn, spis, varmhållningsutrustning, avställningsytor.
- Varmkök arbetsbänk med vask för förberedning av livsmedel som ska värmebehandlas, t. ex kött, fisk, fågel.
- Varmkök utrustat med väl fungerande ventilation för att undvika kondens och mögel.
- Ytskikt i kakel och rostfritt underlättar rengöring.

### **5. Diskrum:**

- Diskrum med diskmaskin, avställningsytor för ren och smutsig disk
- Diskrum med vask för avsköljning utrustad med handdusch.
- Diskrum med plats för diskorgar under bänken.
- Väl fungerande ventilation för att undvika kondens och mögel.

### **6. Varumottagning:**

- Varumottagning med utrymme med plats för uppackning och avemballering (ytterkartonger bör inte tas in i beredningsutrymmen)
- Här kan även kylar och frysar för lagerhållning placeras.

### **7. Städutrymme:**

- Städutrymme med utslagsvask samt blandare med varmt och kallt vatten
- Städutrymme med möjlighet till förvaring av städutrustning samt rengöringsmedel.
- Rengöringsmedel får inte förvaras i direkt anslutning till livsmedel.

### **8. Torrförråd:**

- Torrförråd med hyllsystem för att undvika att kartonger etc förvaras direkt på golvet.
- Torrförråd med hyllplan av t ex laminat som är lätta att torka av och hålla rena.

### **9 Omklädningsrum och personaltoalett**

Omklädningsrum med möjlighet till åtskild förvaring av privata kläder respektive arbetskläder.

- Kökspersonal ska ha tillgång till egen WC med handtvättmöjligheter.
- WC utrymmet får inte vara direkt i anslutning till utrymme där oförpackade livsmedel hanteras, Förrum ska finnas i så fall.
- Omklädningsutrymme och personaltoalett kan placeras i olika delar av lokalen.

## **Egenkontroll med HACCP**

Du som driver en livsmedelsverksamhet är skyldig att ha kontroll över din verksamhet. Syftet med egenkontrollen är att förebygga hälsorisker så att kunder får en säker och trygg produkt. Det som ingår i egenkontrollen ska finnas beskrivet i ett egenkontrollprogram som du som livsmedelsföretagare själv upprättar och följer.

En förutsättning för att göra ett egenkontrollprogram är att du har goda kunskaper i livsmedelshygien. Det är därför viktigt att du skaffar denna kunskap. Det är också viktigt att programmet är anpassat till den verksamhet man bedriver och att det är skrivet för personalen så att de lätt kan hitta och förstå informationen.

Man får endast bedriva en livsmedelsverksamhet om man har full kontroll över den. Det är genom egenkontrollprogrammet man visar vilken kontroll man har!

Följande rubriker kan användas som en bas och hjälp i egenkontrollprogrammet.

### ***Utbildning***

Innehavaren är skyldig att se till att de som hanterar livsmedel i verksamheten får handledning eller utbildning i livsmedelshygien i rimlig proportion till det arbete som utförs.

Dokumentation över vilken utbildning personalen har/kommer att få och att personalen tagit del av verksamhetens egenkontrollprogram ska finnas.

### ***Personalhygien***

Verksamhetsinnehavaren är skyldig att hålla sig underrättad om de anställdas hälsotillstånd så att eventuell smitta inte överförs till gästerna genom maten.

Rutiner kan bl.a. omfatta:

- Tillhandahållande, förvaring och användande av skyddskläder, skor, hårskydd etc.
- Regler för tobaksrökning, snusning, användande av nagellack, bärande av smycken, klockor etc.
- Vad som gäller vid sår, infektioner eller misstanke om smittorisk.
- Övervakning, uppföljning, korrigerande åtgärder samt vad som ska dokumenteras.

### ***Vatten***

Rutiner ska finnas som säkerställer att dricksvattenkvalitén uppfyller lagstiftningens krav. Det är speciellt viktigt för företag med egen vattentäkt, förvaringstankar av vatten och egentillverkad is.

Provtagning och resultat ska dokumenteras.

### ***Skadedjur***

Rutin ska finnas för att säkerställa att livsmedlen inte förorenas av skadedjur, insekter eller tamdjur.

Rutiner kan bl.a. omfatta:

- Hålla dörrar och fönster stängda.
- Installera insektsnät i öppningsbara fönster/dörrar.
- Ha en åtgärdsplan att tillgå vid upptäckt av skadedjur.

### ***Rengöring***

Rutin ska finnas som säkerställer att lokalen, dess inredning och utrustning, (samt fordon och behållare som används vid transport av livsmedel) regelbundet rengörs, så att livsmedlen inte riskerar att förorenas.

Dokumentation ska ske, exempelvis genom journalföring av rengöringsprotokoll.



### **Underhåll**

Rutiner ska finnas för underhåll av lokaler och utrustning (samt fordon och behållare som används vid transport av livsmedel). Rutinen ska omfatta både löpande och förebyggande underhåll.

Dokumentation ska ske, exempelvis i form av noteringar om underhållsbehov, planering av underhållsåtgärder och kvittenser på utförda åtgärder.

### **Avfall och returgodshantering**

Rutiner ska beskriva, t.ex:

- Hur avfall förvaras.
- Hur avfall avlägsnas.
- Ev. sopsortering samt hur det förvaras och avlägsnas.
- Rengöring av avfallsbehållare samt soprum eller plats för behållare.

Dokumentation ska ske, exempelvis genom journalföring av rengöringsprotokoll.

### **Förpackningsmaterial**

Förpackningsmaterial som används i hanteringen ska vara tillverkade för livsmedel, förpackningsmaterialet är då ofta märkt med en symbol (glas och gaffel). Används annat material måste man ta reda på om förpackningsmaterialet lämpar sig för livsmedel, exempelvis genom att beställa ett säkerhetsdatablad från tillverkaren. Rutin ska även finnas på att förpackningsmaterialet förvaras på ett lämpligt sätt som minimerar risken för förorening. Dokumentation ska finnas på materialets lämplighet för olika livsmedel.

### **Separering**

Rutin ska finnas som förhindrar korskontamination mellan råvaror, förpackningsmaterial, kemikalier och slutprodukt. Rutinen ska redogöra hur separering mellan olika livsmedelsgrupper sker, beskriva hur rengöringsmedel och förpackningsmaterial mm. förvaras samt förklara hur risken att allergener kommer i kontakt med övriga livsmedel minimeras. Dokumentation ska ske, exempelvis i form av underlag som visar rengörings-/underhållsronder med beaktande av ordning och reda.

### **Märkning/presentation**

Rutin ska finnas som säkerställer att livsmedlet uppfyller krav i lagstiftningen för märkning och presentation. Att menyn överensstämmer med utbudet. För lagade maträtter som kyls/frysas ska relevanta datum framgå på förpackningen. Recept/innehållsförteckning ska finnas för slutprodukten. Korrekt information på innehåll i produkten ges i tillämpliga fall alltid på etikett.

### **Mottagning**

Rutiner för mottagning av varor kan bl.a omfatta:

- Krav på rena och hela emballage.
- Rätt temperatur på kyl- och frys-varor.
- Varuskydd.
- Åtgärdsgränser och dokumentation.



## Temperaturkontroller

Exempel på vad som bör kontrolleras:

- Ankommande kyl- och frysvaror.
- Kyl och frysförråd.
- Varmhållning.
- Uppvärmning.
- Nedkylning.
- Diskmaskinens disk- och sköljvatten.

Temperaturen på frysvaror mäts genom att placera en instickstermometer mellan två varor.

### *Rekommenderade temperaturer*

Varmhållning: max 2 h +60°C

Nedkylning: +8 °C inom 4 h

Uppvärmning: +70 °C

Färsk fisk: +2 °C

Kött: +4 °C

Frysta varor: - 18 °C

Diskvatten: +60-70 °C

Sköljvatten: +80-90 °C

Dokumentation ska ske, exempelvis genom journalföring av protokoll för temperaturkontroll.

### *Spårbarhet*

Rutin ska finnas för spårbarhet av inkommande varor och utgående produkter/maträtter.

Dokumentation ska göra det möjligt att spåra livsmedelsvaror och produkter/ maträtter ett steg bakåt och ett steg framåt i livsmedelskedjan.

### *Reklamationer/återkallande*

Det ska finnas rutiner för hantering av produktreklamationer.

Dokumentation ska finnas för information/klagomål och på att defekta produkter följs upp och orsaker utreds.

### *Intern revision*

Rutin ska finnas som visar att företaget regelbundet, minst årligen eller oftare vid behov, utför revision av de system och rutiner som är väsentliga för matsäkerheten.

Dokumentation ska finnas som visar att rutinerna revideras årligen. Dokumentationen sparas i två år.



## *Analys*

### *Risikanalyt – HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)*

En riskanalys eller HACCP identifierar, bedömer och styr faror som är viktiga för livsmedelssäkerheten. En HACCP kan göras i sju steg.

1. Ta reda på vilka faror som kan finnas i produktionen och upprätta flödesschema för en kall och en varm rätt, samt för särskilda näringsändamål - om sådan hantering ska förekomma.

*Var i produktionen kan dessa faror finnas? Var i processen kan farorna styras?*

Exempel på enkelt flödesschema:

2. Bestäm kritiska styrpunkter, dvs. de steg i livsmedelshandlingen som måste vara under kontroll för att konsumenterna inte ska komma till skada av någon hälsofara i maten.

3. Fastställ gränsvärden för de kritiska styrpunkterna

4. Utarbeta ett system för övervakning av varje kritisk styrpunkt, exempelvis mätningar av temperatur och tid.

5. Bestäm vilka korrigerande åtgärder som vidtas om de kritiska gränserna överskrids

6. Verifiera (kontrollera) att systemet fungerar med tester och utvärderingar som används utöver den systematiska övervakningen.

7. Upprätta dokumentationsrutiner



## Information om fettavskiljare.

För livsmedelsverksamheter som genererar mer fett än normalt hushållspillvatten så bör tekniska förvaltningen ( 0526-190 00) kontaktas för information om gällande krav enligt Strömstads kommuns renhållningsordning.

Exempel på verksamheter där krav på fettavskiljare kan ställas:

- Bageri,
- Charkuteri,
- Hamburgerbar,
- Livsmedelsindustri
- Restaurang
- Storkök
- Café,
- Friteringsanläggning,
- Konditori,
- Mottagningskök,
- Rökeri,
- Catering,
- Gatukök
- Livsmedelsbutik,
- Personalmatsal,
- Salladsbar,
- Pizzeria,
- Slakteri,

**Tänk på att det skall finnas utrymme för en bra hygienisk förvaring av sopor**



# **Försäljning av folköl**

## **Vem får sälja eller servera folköl**

### **Folköl**

Folköl är en alkoholdryck som har en alkoholhalt överstigande 2,25 men inte 3,5 volymprocent. Öl med högre alkoholstyrka än 3,5 volymprocent kallas starköl.

### **Vem får sälja och servera folköl?**

För att få bedriva detaljhandel med folköl måste du även sälja matvaror i butiken. Butiken ska ha ett brett sortiment av matvaror. Ett brett sortiment kan t.ex. vara konserver, mejeriprodukter, charkprodukter, smörgåsar, frysta varor, bröd och grönsaker. Det räcker inte att butiken har någon eller några av dessa varutyper i sitt sortiment.

För att få servera folköl vid serveringsställe är det en förutsättning att du även serverar mat.

Ytterligare en förutsättning för att få sälja folköl är att ditt försäljningsställe (detaljhandels- eller serveringsställe) ska vara registrerad som livsmedelsanläggning.

### **Anmälan**

Den som tänker sälja/servera folköl ska anmäla detta till kommunen där försäljningen ska äga rum. Försäljning/serveringen får inte påbörjas innan anmälan har registrerats hos kommunen.

### **Egenkontroll**

Den som bedriver försäljning/servering av folköl ska bedriva en särskild kontroll (egenkontroll) över försäljningen/servering och svara för att personalen har nödvändiga kunskaper om vad som gäller vid försäljning/servering av folköl. Programmet ska vara skriftligt och ska vid tillsynsbesök kunna uppvisas.

### **Regler vid försäljning/servering av folköl**

Folköl får inte säljas/serveras till någon som inte fyllt 18 år. Den som säljer folköl ska förvissa sig om att den som köper är över 18 år. Det innebär att säljaren alltid ska kräva att få se legitimation då personen ser ung ut. En bra regel är att fråga alla som ser ut att vara under 25 år om legitimation. Folköl får inte säljas till den som man misstänker ska lämna över folkölen till någon som inte fyllt 18 år. Folköl får inte säljas/serveras till personer som är berusade av alkohol eller påverkade av annat berusningsmedel.

Om du säljer/serverar folköl ska du även sälja andra drycker som till exempel läsk och vatten m.m.

Regler vid försäljning av folköl finns i alkohollagen.

### **Tillsyn**

Kommunen och Polisen är tillsynsmyndigheter över folkölsförsäljning. När tillsynsmyndigheterna genomför tillsyn, har personal som genomför denna rätt att få tillträde till lokaler och andra områden som berörs av lagen.

## Information om försäljning av tobaksvaror

Du ska anmäla försäljningen **innan** du börjar sälja tobaksvaror. **Skicka** din anmälan om tobaksförsäljning till den kommun där försäljningen ska ske. För att vara säker på att kommunen har fått din anmälan bör du fråga efter en kopia på anmälan med ett diarienummer.

Om något som du har anmält förändras ska du anmäla även det till kommunen utan dröjsmål.

Om du medvetet eller av oaktsamhet har tobaksvaror tillgängliga för försäljning till konsumenter **utan att du har anmält det** så kan du bli dömd för **olovlig tobaksförsäljning**, dvs. böter eller fängelse i högst sex månader.

Till anmälan ska du **bifoga ett egenkontrollprogram** som beskriver de rutiner och arbetsätt ditt försäljningsställe har för att följa tobakslagens regler.

Kommunen har möjlighet att ta ut en **avgift** för tillsynsverksamheten. Kontakta din kommun för att få veta hur stor tillsynsavgiften är.

Kommunen och polisen ansvarar för omedelbar tillsyn över handeln med tobaksvaror inom kommunen. Länsstyrelsen ansvarar för tillsyn inom länet. Folkhälsomyndigheten ansvarar för den centrala tillsynen.

## **Receptfria läkemedel**

### **Försäljning av vissa receptfria läkemedel utanför apotek**

Vissa receptfria läkemedel får säljas på andra ställen än apoteken. Här kan du läsa om vad som gäller för försäljningen

#### **Anmälan**

Innan du börjar sälja läkemedel måste du först anmäla detta till Läkemedelsverket. Anmälan ska göras på formulär som fastställts av Läkemedelsverket. Väsentliga förändringar ska också anmälas. Läkemedelsverket ska underrätta kommunerna om inkomna anmälningar. Anmälningsblanketter och information hämtar du på Läkemedelsverkets webbplats [☞](#)

#### **Försäljningsregler**

Läkemedel får inte säljas till den som är under 18 år. Den som säljer läkemedel ska förvissa sig om att konsumenten har fyllt 18 år. Nikotinläkemedel får inte heller säljas om man misstänker att läkemedlet kommer att lämnas över till någon som inte fyllt 18 år (dvs. langning).

Varje försäljningsställe ska ha en tydlig och klart synbar skylt om åldersgränsen samt langningsförbud.

#### **Egenkontroll**

Enligt lagen om handel med vissa receptfria läkemedel ska den som säljer receptfria läkemedel utöva egenkontroll och upprätta egenkontrollprogram för verksamheten. Det innebär att verksamhetsutövaren ska se till att exempelvis rutiner för ålderskontroll och system för hantering av produkten finns samlade i ett egenkontrollprogram. Vad som ska ingå i egenkontrollen återfinns i Läkemedelsverkets föreskrifter om handel med vissa receptfria läkemedel.

Mer information om receptfria läkemedel hittar du på Läkemedelsverkets webbplats [☞](#)

#### **Tillsyn**

Kommunen är tillsynsmyndighet över försäljning av receptfria läkemedel utanför apotek.

#### **Avgifter**

Miljö- och byggförvaltningen tar ut en årlig avgift för dig som säljer receptfria läkemedel utanför apotek

## Att tänka på

Tänk på att **bygglov/bygganmälan** kan krävas när en anläggning skall tas i bruk eller vid ändrad användning. Kontakta miljö- och byggnämnden för ytterligare upplysningar.

Räddningstjänsten ska också kontaktas. De går igenom lokalen och ser till att den uppfyller **brandsäkerhetskraven**.

**Kontrollera vattnet** om du har en enskild vattentäkt, det är du som ansvarar för vattenkvaliteten.

Om du avser att servera alkohol, ska du söka **utskänkningstillstånd** hos kommunens alkoholhandläggare.

### **Hos alkoholhandläggare på miljö-och byggnämnden ansöker man om:**

- Permanent serveringstillstånd till allmänhet, till exempel pubar och restauranger. Gäller servering av starköl, vin och starksprit.
- Permanent serveringstillstånd till slutet sällskap, till exempel festvåningar, föreningar, ordenssällskap och studentkårer. Gäller servering av starköl, vin och starksprit.
- Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten, till exempel serveringstålt och festivaler.
- Tillfälligt serveringstillstånd till slutna sällskap, till exempel föreningsfester och firmafester.

### **Till Miljö-och byggnämnden skall man anmäla:**

- Försäljning av folköl.
- Servering av folköl.
- Försäljning av tobaksvaror.

### **Vad gäller för producering av dricksvatten eller egen brunn?**

Vattenverk som producerar dricksvatten ska vara godkända enligt livsmedelslagstiftningen. Den som producerar dricksvatten eller använder vatten från egen brunn i sin livsmedelsverksamhet är skyldig att ta prov på och analysera vattnet enligt gällande föreskrifter. Kvaliteten på dricksvattnet regleras av gränsvärden för ett antal mikrobiologiska och kemiska ämnen. Dessa anges i Livsmedelverkets föreskrifter (SLVFS 2001:30) om dricksvatten. Läs mer om vatten under Vatten och avlopp.

### **Dricksvattenanläggning**

Har du inte kommunalt vatten i din verksamhet ska den brunn du använder anmälas till miljö- och byggnämnden.



## Övrig information som är bra

### Plastflaskor och metallburkar

Det är förbjudet att sälja plastflaskor och metallburkar innehållande läsk, öl och vattendrycker som inte ingår i ett godkänt retursystem. På flaskorna och burkarna ska det framgå vilket retursystem som de ingår i samt vilken pant som ges vid återlämnandet.

### Förordningen

Enligt förordningen SFS 2005:220 omfattas plastflaskor och metallburkar som innehåller konsumtionsfärdig dryck. Bestämmelserna gäller inte för mejeriprodukter, frukt-, grönsaks- eller bärjuice.

### Miljösanktionsavgift

Jordbruksverket och kommunerna är ansvariga för att se till att dessa bestämmelser efterlevs. Påträffas försäljning av flaskor och burkar som inte ingår i ett godkänt system kommer en miljösanktionsavgift att tas ut. Storleken på avgiften som tas ut beror på omfattningen av försäljningen och kan som högst bli 50 000 kr

### Köldmedier

Köldmedier, ozonskiktet och växthuseffekt

Köldmedier används bland annat i kylskåp, frysar, luftkonditionsanläggningar och värmepumpar. Köldmedier bryter ned och tunnar ut ozonet i stratosfärens ozonskikt. Ozonskiktet absorberar ultraviolett ljus från solen och när lagret blir tunnare når mer skadlig ultraviolett strålning ned till jordytan. Den ultravioletta strålningen kan orsaka bl a starr och hudcancer hos människan, även växtlighet kan påverkas negativt.

### Växthuseffekten

Köldmedier är även sk växthusgaser d.v.s. de bidrar till att öka den globala uppvärmningen av atmosfären vilket gör att klimatet förändras. Ofta är de många gånger starkare växthusgaser än koldioxid. I och med att problemen med köldmedier uppmärksammades har Sverige och många andra länder infört bestämmelser för kontroll av köldmedier.

### Kontroll

Lagstiftningen som reglerar köldmedier är bl.a. F-gas förordningen (Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 842/2006 om vissa fluorerade växthusgaser). Författningen behandlar kontroll av köldmedieaggregat och hur rapportering av kontrollerna ska göras.

Köldmedieaggregat ska kontrolleras med följande intervall:

Ingen återkommande kontroll om utrustning (aggregat) innehåller mindre än 3 kg köldmedium.

1 gång per tolv månader om utrustning (aggregat) innehåller 3 -30 kg köldmedium.

1 gång per sex månader om utrustning (aggregat) innehåller 30 -300 kg köldmedium.

1 gång per tre månader om utrustning (aggregat) innehåller mer än 300 kg köldmedium.

System för upptäckt av läckage ska installeras vid enhetsaggregat som innehåller mer än 300 kg köldmedium. Kontrollerna ska utföras av ett godkänt (ackrediterat) kontrollorgan, som utfärdar en kontrollrapport. Information om vilka kylentreprenörer som är godkända kan fås från SWEDAC. Det blir nu viktigt att hålla reda på datum då kontrollen utförts då det inte får gå mer än 12, 6 resp. 3 månader mellan kontrollerna.

**Om den totala installerade köldmediemängden överstiger 10 kg ska rapportering ske till miljö- och byggförvaltningen. Senast den 31 mars ska inlämning av fjolårets kontrollrapporter ske. Utrustning (aggregat) under 3 kg räknas inte med.**

## Frågor och svar

### ***Vad är ett livsmedelsföretag?***

Ett livsmedelsföretag är ett privat eller offentligt företag som (med eller utan vinstsyfte) bedriver någon livsmedelsverksamhet. Även privatpersoner och föreningar kan räknas som företag enligt livsmedelslagstiftningen. För att räknas som ett livsmedelsföretag måste verksamheten dock ha en viss kontinuitet och en viss grad av organisation.

Korvförsäljning på en midsommarfest räknas inte som en livsmedelsverksamhet eftersom det inte är en kontinuerlig verksamhet. Däremot räknas korvförsäljning en gång i veckan under fotbollssäsongen som ett livsmedelsföretag. Exempel på tillfällen som inte uppfyller kriteriet på viss grad av organisation är försäljning av glasspinnar i en blomsteraffär eller tillverkning av kakor i hemmet som barnen säljer i skolans regi vid enstaka tillfällen. Kontakta Miljö- och byggförvaltningen om du är osäker på om din verksamhet räknas som ett livsmedelsföretag.

### ***Vad är en livsmedelsanläggning?***

En anläggning är en plats där livsmedelsföretagaren bedriver verksamhet. Exempelvis är en restaurang och en butik anläggningar, men även ett marknadsstånd, ett importkontor, en matmäklare och ett transportfordon. Ett livsmedelsföretag kan omfatta en eller flera anläggningar.

### ***Vad krävs för att få en verksamhet registrerad eller godkänd?***

I stort sett alla livsmedelsverksamheter som öppnar i Strömstad ska registreras. Undantaget är s.k. animalieanläggningar som ska godkännas antingen av Miljö- och byggnämnden eller av Livsmedelsverket. Verksamheter som ska godkännas får inte öppna förrän de blivit slutbesiktigade. Prövningsavgiften för godkännandet skiljer sig från registreringsavgiften. Den beror på vilken riskklass verksamheten tillhör.

Både verksamheter som ska registreras och de som ska godkännas måste vid start uppfylla alla relevanta lokalkrav enligt livsmedelslagstiftningen och ha ett fungerande system för egenkontroll. Om du planerar att göra stora förändringar i din verksamhet efter den är registrerad eller godkänd är du skyldig att anmäla detta till Miljö-och byggnämnden.



### ***Vad är definitionen av en animalieanläggning?***

Med animalieanläggning menas en livsmedelsanläggning som producerar eller förpackar livsmedel där kött, fisk eller mjölk ingår som råvara och som levererar vidare till andra livsmedelsanläggningar. Stora animalieanläggningar godkänns av Livsmedelsverket. Mindre animalieanläggningar såsom t.ex. anläggningar som tillverkar/levererar ut mindre än 7,5 ton köttprodukter/köttberedningar per vecka, godkänns av Miljö- och byggnämnden.

### ***Hur gör jag om jag tar över en verksamhet?***

Det är verksamheten som ska registreras eller godkännas, inte lokalen. Det betyder att du som tar över en verksamhet måste lämna in en anmälan eller ansökan hos Miljö- och byggnämnden precis som om det vore en ny anläggning. I samband med övertag gäller varken den gamla registreringen eller godkännandet längre.

### ***Min livsmedelsverksamhet blir kortvarig, vad gäller då?***

Även om din verksamhet pågår en kortare tid, t ex matförsäljning under en marknad eller mässa, är du skyldig att anmäla din verksamhet till Miljö- och byggnämnden

### ***Jag ska starta en verksamhet i Sverige men är inte bosatt här. Hur ska jag gå tillväga?***

Utländska företag och utomlands bosatta svenska eller utländska medborgare som ska bedriva näringsverksamhet i Sverige ska göra detta genom en filial eller en föreståndare i Sverige. Filialen och föreståndaren ska registreras hos bolagsverket.

### ***Om jag vill ha hjälp med hur mina lokaler ska se ut eller om jag vill veta om de jag har är bra, kan jag då kontakta er?***

Nej, miljö- och hälsoskyddskontoret kan inte hjälpa dig med det eftersom vi är en kontrollmyndighet. Däremot kan vi hjälpa dig med information om var du kan hitta vilka regler som gäller. När det gäller praktisk hjälp hänvisar vi dig till valfritt konsultföretag.

### ***Vilket konsultföretag kan jag anlita, har ni någon lista?***

Nej, det är du som bestämmer vem du anlitar. Ta hjälp av till exempel branschorganisationer och/eller företagskollegor som kan ge dig rekommendationer.

## Andra tillstånd

Du som ansvarig för verksamheten är också skyldig att själv kontrollera om ytterligare tillstånd från andra myndigheter behövs innan du öppnar. Kontrollera om bygglov eller bygganmälan krävs innan du börjar bygga.

### Övrigt att tänka på

Kom ihåg att det finns en mängd regler inom andra områden än livsmedelshantering.

#### Övrigt att tänka på

- Byggarbeten får inte utföras i livsmedelslokal när köksverksamheten är i drift.
- Köldmedieanläggning med sammanlagd köldmediefyllning över 10 kg ska anmälas. Kontakta miljö- och byggförvaltningen, reception 0526-196 82.
- Ombyggnationer kan kräva bygglov och/eller bygganmälan. Kontakta miljö- och byggförvaltningen, reception 0526-196 82.
- Installation av gas till exempel i spisar kräver tillstånd för hantering av brandfarlig vara. Kontakta miljö- och byggförvaltningen, reception 0526-196 82..
- Ny-, om- eller tillbyggnad av livsmedelslokal kan kräva installation av fettavskiljare. Kontakta Tekniska förvaltningen, växel 0526-190 00.

### Övrig information

- Kontakta miljö- och byggförvaltningen angående bygglov eller bygganmälan. Det kan krävas för nybyggnationer och ändringar i en lokal Frågor kring tillgänglighet (exempel handikapptoilet) och ventilation hör också dit.
- Arbetsmiljöverket bevakar att arbetsmiljölagstiftningen efterlevs.
- Kontakta tekniska kontoret som i vissa fall kräver att fettavskiljare installeras.
- Kontakta skorstensfejarmästaren för sotarintyg vid nyetablering eller förändringar i livsmedelsverksamheten.
- för krav på och skötsel av imkanal (= fläktkanal) ta kontakt med Sotaren.
- Kontakta räddningstjänst vid nyetablering eller förändringar i livsmedelsverksamheten.
- Kontakta miljö- och byggförvaltningen om Ni har enskild dricksvattentäkt
- Kontakta miljö- och byggförvaltningen om Ni har enskild avloppstäkt
- Kontakta miljö- och byggförvaltningen vid frågor om Tobak och Folköl.
- Kontakta miljö- och byggförvaltningen vid frågor om serveringstillstånd, utskänkning av alkohol på restaurang etc.
- för ordningsfrågor ta kontakt med Polisen
- för registreringsbevis ta kontakt med Bolagsverket eller Skatteverket
- Länsstyrelsen vad gäller primärproduktion till exempel odling och skörd av vegetabilier, mjölkproduktion, uppfödning och produktion av livsmedelsproducerande djur före slakt, jakt, fiske och insamling av vilda produkter, som bär och svamp, musslor och kräftor
- Livsmedelsverket vad gäller vissa animalieanläggningar såsom slakterier, styckningsanläggningar och mejerier

### **Observera att det kan krävas tillstånd från andra myndigheter vid inrättande/ändring av livsmedelsanläggning:**

Dessutom finns det information hos till exempel Skatteverket, Bolagsverket och Arbetsmiljöverket om annat som du kan behöva känna till.